

Rosmarin - Marinade

Kategorien: Saucen, Marinaden

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 500 G FLEISCH

| | |
|---|-------------------------------------|
| 3 | Essl. Weinessig |
| 3 | Essl. Olivenöl |
| 2 | Teel. Getr. Rosmarin |
| 3 | Zwiebeln |
| 2 | Teel. Salz |
| 1 | Knoblauchzehe |
| | Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| 4 | Schwarze Pfefferkörner |

Anleitung:

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken. Rosmarin etwas zerreiben. Nun Weinessig, Rosmarin, den gemahlene Pfeffer verrühren. Öl dazugeben und gründlich vermischen. Zwiebelwürfel, die zerdrückte Knoblauchzehe und die schwarzen Pfefferkörner zugeben. Das Fleisch in der Marinade einige Stunden ziehen lassen. Oft wenden. Eigenet sich für Lamm.